



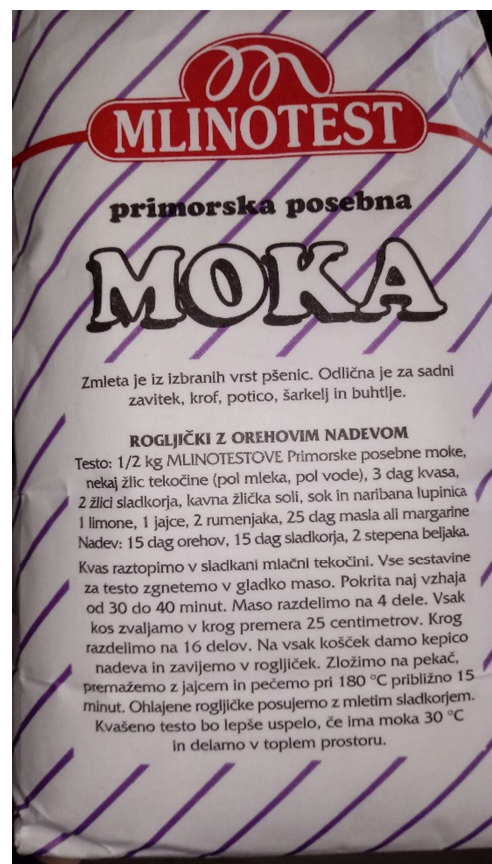
# NAJBOLJŠI OREHOVI ROGLJIČKI



TO JE RECEPT ZA ZELO SLASTNE ROGLJIČKE. PROBLEM JE LE, KER JIH LAHKO HITRO POJEŠ. 🤪👉

NAREDILA SVA ROGLJIČKE PO TEM RECEPTU (SLIKA1,2):

UPORABIMO PRIMORSKO  
POSEBNO MOKO.





ZMEŠAMO VSE  
SESTAVINE KOT PIŠE  
NA ZADNJI STRANI  
MOKE.



NAJPREJ ZMEŠAMO IN  
ZGNETEMO  
SESTAVINE ZA TESTO.



IN NATO SESTAVINE ZA  
NADEV.

KO ZGNETEMO TESTO GA  
PUSTIMO POČIVATI 40MIN.



IZ TESTA NAREDIMO KROGLE. IZ VSAKE KROGLE TESTA  
NAREDIMO PREMER 25CM IN IZREŽEMO TRAKCE NA  
PRIBLIŽNO 16 DELOV.



NA VSAK IZREZAN TRAKEC DAMO  
KEPICO OREHOVEGA NADEVA IN  
NAREDIMO ROGLJIČEK.

ROGLJIČKE PEČEMO 15MIN NA 180  
STOPINJ.

TAKO IZGLEDAJO SPEČENI ROGLJIČI.

MMM... RES SO ODLIČNI. PRIPOROČAVA, DA JIH  
TUDI VI KDAJ NAREDITE.



DOBER TEK VAM ŽELIVA LARA IN MAXIM.

